



DOMAINE DE CAUQUELLE

Famille SIREJOL & Fils

46170 FLAUGNAC

Tel. : 06.82.59.54.59/06.79.82.19.65

E-mail : domaine.cauquelle@orange.fr

FICHE TECHNIQUE ***« CHARDONNAY DEMI-SEC » IGP Côtes du Lot***

Couleur : BLANC DEMI-SEC

Cépages : 100% CHARDONNAY.

Sol : Argilo-calcaire exposé sur un coteau versant Sud-ouest.

Durée de conservation : 2 ans d'âge.

Mise en bouteille au domaine.

Conduite du vignoble : Taille en Guyot double. Dédoublage. Effeillage.

Rendement : 50 hl/ha.

Vinification : Vendange mécanique. Macération pelliculaire.
Fermentation basse température 17°C.

Elevage : Cuve inox

Dégustation : Robe jaune or brillante avec des reflets verts. Nez dominé par le miel et la fleur d'acacias complété en bouche par de douces notes de mangue, d'agrumes et de noisettes.
La finale est tonique avec une belle sucrosité.

Température de service : A déguster frais 8-10°C.

Accord gastronomique : Apéritif, fruits de mer à la plancha notamment Gambas grillées...

